

概念股暴涨 消费者观望

# 人造肉生意只是“一头热”

什么是人造肉?比尔·盖茨、李嘉诚、麦当劳前任CEO唐·汤普森等名人为何纷纷为它支持站台?带着这些疑问,公众们目睹着人造肉概念近日裹挟着国内资本一路狂奔,其中丰乐种业10个交易日收获9个涨停。

人造肉生意是否只是“剃头挑子一头热”?记者走访发现,尽管国内一些食品公司宣称在人造肉领域已研发经营近10年,但市民对人造肉产品的反应却相对冷淡,普遍接受程度不高。“素食餐馆里面用豆腐做的烧鸭烧鹅口味也好,价格也便宜,为什么要为了概念去追捧‘植物肉’?”北京市民周先生反问记者道。

## 资本掀起“植物造肉”新风口

“素鸡不是鸡”,这一为国人所熟知的概念,正在大洋彼岸刮起一门近百亿的生意,掀起“植物造肉”的新风口。5月2日,“人造肉第一股”Beyond Meat 登陆纳斯达克,首日股价暴涨163%,创下了金融危机以来美股IPO的最佳表现。美国另一家人造肉企业 Impossible Foods 也于近日获得新一轮3亿美元融资。受其消息影响,国内沪深两市10余只“人造肉概念股”连续数日涨停,其中,丰乐种业10个交易日收获9个涨停。

炒得火热的人造肉市场上也活跃着诸多名人的身影。Beyond Meat 的个人投资者包括比尔·盖茨等。Impossible Foods 则获得了李嘉诚、比尔·盖茨以及谷歌基金等的青睐。市场方面,Beyond Meat 声称,自2016年以来,他们的人造肉汉堡已经售出了2500万份,进入的零售渠道有32000多个,包括商超、餐馆及其他商店。

由于采取的合成技术、原料的不同,目前人造肉主要分为3个品类:以纯植物蛋白为基础的“植

物肉”、以动物细胞为基础的“培育肉”,又名“试管肉”,以及混合了植物蛋白与动物蛋白的“混合肉”。

“农业占全球温室气体排放的24%,包括牛打嗝和放屁时排放的甲烷。如果要实现零排放,就必须解决这个问题。”比尔·盖茨曾公开表示。这也是人造肉的价值所在:除防止如疯牛病、口蹄疫等人畜共患病外及动物疫病,控制肉类营养及脂肪含量外,人造肉能尽可能减少养殖所需要的土地和水资源消耗。

## 价格高昂成“拦路虎”

资本市场将人造肉生意炒得火热,但记者走访发现,北京市民对人造肉的接受度普遍不高。“素食餐馆里面用豆腐做的烧鸭烧鹅口味也好,价格也便宜,为什么要为了概念去追捧‘植物肉’?”市民周先生对记者表示,目前植物类人造肉不可避免地会使用各种添加剂以改善口感、香味及色泽,在健康环保层面相比天然素食并无优势,“对素食主义者和特殊宗教信仰人群来说,直接吃素已经顺理成章,对于普通人来说,目前国内餐饮的豆制品已经提供了替代方案。”

也有市民表示愿意尝鲜,但价格问题是关键。记者了解到,目前人造肉比传统肉类的成本要高得多。在纽约的全食超市,两块 Beyond Meat 的人造肉饼标价5.99美元,几乎是两块碎牛肉饼价格的两倍。

至于技术还不够成熟的“培育

肉”,价格则高得吓人:2013年,在伦敦西区亮相的肌肉干细胞人造肉饼,每磅造价实际超过100万美元,即使发展到4年以后,人造鸡肉产品的造价仍然高达5400至8200美元一斤(37000至55500元人民币一斤),没法量产,离公众的餐桌还有很远的距离。

值得一提的是,美国“植物蛋”公司皆食得在本月宣布进入中国市场,却也面临“叫好不叫座”的尴尬处境。记者在京东平台上看到,3瓶355毫升的皆食得植物蛋售价为259元,商品评价不到100条。据介绍,该植物蛋的成分主要源自绿豆,形态为蛋液,消费者使用时无需额外处理,直接入锅翻炒烹饪即可。“虽然味道可以,但价格实在太高,一瓶鸡蛋液相当于两个鸡蛋,单个人造植物蛋的价格接近50元。”一位消费者评价称。

## 素鸡、辣条离人造肉有多远

“人造肉?那不就是我们小时候吃的香菇肥牛和辣条吗?”面对以植物蛋白为基础的人造肉,一些年轻人调侃称。

事实上,人造肉无论是在口感上和质感上都和国人熟知的大豆蛋白类食品差别甚远。“我们将豆类等植物蛋白作为原料,通过加热、冷却、加压等方法,将植物蛋白排列成肉类的纤维结构,并不断进行试验和改进,直到在口感上能以假乱真。”Beyond Meat 有关负责人介绍称。而 Impossible Foods 则声称自己的人造肉主要成分内含一种类似血红素的物质,可

以使得其口感、质感都与牛肉近似,且能释放类似血色的色泽。

记者注意到,在人造肉风口之下,国内有不少食品厂家主动打出了人造肉概念,并宣称在人造肉领域已研发经营近10年,如深圳齐善食品、宁波素莲食品、江苏鸿昶食品等。

“人造肉说白了就是植物蛋白肉,在国内很早就有了。”宁波素莲食品负责人张信良坚定地认为,美国 Beyond Meat 的制作工艺一定与自家产品类似,“需特别强调的是,我们人造肉产品的原料不是大豆,也不是大豆蛋白,而

是大豆组织蛋白,做出的产品比以往的素鸡等肉质纤维感更强。”

对此,记者从网上下单购买了素莲的汉堡素肉排,品尝后发现,该产品的植物油含量较多,但口感却相对发干,有较为明显的淀粉味。不少消费者也评价称,素肉排、素香肠的味精味、人工添加剂味十分明显,口感上“发干”、“发硬”、“发面”成主要不满点。事实上,记者了解到,如何弥补人造肉缺乏的脂肪这一诱人的关键成分,一直以来是实验室人造肉或植物肉想要攻克的主要难点之一。

## 被大众所接受仍需时间

“从产业段来看,目前中国大豆提取的工艺和人造肉的工艺是不成熟的,人造肉对于中国大豆行业在3年之内都不会有太多的帮扶作用。从消费端来看,目前我国民众对冷鲜肉的接受度尚需进一步普及,培养人造肉的消费习惯更需要时间。”中国食品产业分析师朱丹蓬对记者分析称,以目前市民的饮食结构和消费阶段来看,人造肉被大众所接受仍需至少三五年的时间。

事实上,人造肉刮出的资本飓风“疯”起来快,偃旗息鼓得更快。截至目前,几乎所有人造肉概念股均发布了风险提示性公告或否认涉及人造肉相关业务,维维股份、哈高

科、登海种业、来伊份、双塔食品等多只概念股曾出现跌停,涨势最猛的丰乐种业3次发布公司股票异常和风险提示公告,5月16日的晚间公告更是直言公司现在和未来均无从事人造肉业务计划。

“从消费者接受程度、成本、技术、道德法律、食品安全等角度出发,人造肉离规模量产还有较大的路程,对畜牧养殖业影响微乎其微。”国金证券分析师袁维则表示,目前人造肉企业定位主流消费者,主要利用其好奇进行销售,其创新成本和营销投入都较大,在净利润方面及快速打开市场方面仍面临不小挑战。①2 (据《北京晚报》)

《南都晨报》系国家新闻出版广电总局批准、公开发行的都市报,国内统一刊号:CN41-0104。凡在本报刊登的遗失声明、公告等信息均具有法律效力。

售房买房、求职招聘、转让求租、  
遗失声明、觅友寻亲……



△《南都晨报》全国统一刊号,刊发遗失声明、公告等具有法律效力  
△报社公众号、微信平台同步播发,影响大、效果好、收费低  
△刊登广告方便、快捷,一个微信(19837709171)即可

做分类广告,就微信19837709171

分类广告部电话: 63505002

### 遗失声明

●南阳市卧龙区鑫鑫办公科技商行营业执照副本、卧龙区鑫鑫办公科技商行中国建设银行股份有限公司永安大厦支行开户许可证不慎丢失,统一社会信用代码 92411303MA429F161Q,声明作废。

●南阳市宛城区滨河路树熊咖啡馆营业执照副本丢失,注册号411302618208042,声明作废。

●河南银政科技有限公司(统一社会信用代码 91411303MA3X662Q7X)在郑州银行预留的公章、财务章丢失,声明作废。

●河南银政科技有限公司(统一社会信用代码 91411303MA3X662Q7X)在农业银行预留的公章、财务章丢失,声明作废。

### 速生楸树苗预订

良种速生楸树杯苗,长势快,麦收后移栽,正常明年地径可达4厘米左右,市场需求量大,效益高。现可预订。

电话:13782172996

### 散养柴鸡蛋、鹅蛋

端午节前,乐苑生态农场推出正宗生态特产:果园生态散养、纯粮喂养鸡鹅所产鸡蛋鹅蛋,有散装、礼品箱装;有鲜鹅蛋、腌腊鹅蛋。同时推出节日礼品乐苑生态种植甜栗小南瓜、富硒黑花生。数量有限,预订请速。

电话:13663999559

还是当年火爆南阳时的好滋味!

### 新疆维族烤肉

还记得当年新疆维族烤肉一开张就红红火火、火爆南阳的震撼场景吧?走过几多春秋,新疆维族烤肉已步入厨艺炉火纯青、佳肴至纯至美的佳境。

大串羊肉、黄金烤羊排、手抓肉、大盘鸡、炒拉条、手抓饭、精美炒菜、鲜活海鲜……千种美味万种风情尽在新疆维族烤肉。

来维族烤肉,吃特色,有面子,又实惠!

地址:滨河中路解放广场东500米路北(二技校西隔壁)

电话:61675288 或 114 转维族烤肉